

AHA/BJCP 认可比赛项目裁判程序手册

AHA/BJCP Sanctioned Competition Program Judge Procedures Manual

更新日期：2010年2月

简介

美国国家酿协会（AHA）和啤酒品酒师认证系统（BJCP）已经共同认可和组织了成千上万次不同规模的家酿大赛。这本指南中的所有信息内容完全源自于我们多年组织家酿大赛的经验。目的是为了清晰阐明裁判与侍酒员在家酿大赛中的作用，以实现举办家酿大赛的三个主要目标：

1. 通过裁判们在比赛中的细心品鉴，为参赛者们提供宝贵的反馈意见，进而使得家酿水平得到广泛提升
2. 为渴望提升评审水平的裁判们提供有效且实际的培训机会
3. 维系并完善有效的家酿比赛评判标准

工作人员，裁判以及侍酒员的定义

赛事组织者

家酿啤酒大赛的组织者主要承担赛事的大体任务。大多数比赛组织者的任务都主要体现在赛事的准备方面，其中包括在AHA / BJCP注册并获得赛事的官方认可，任何有关广告、奖品方面的事宜，以及确保赛事期间的所有相关必需品的准备就绪（比如：杯子、评分表、铅笔），向助理工作人员委派职务，自己主持大赛，以及将表格和任

何形式的奖品及时地分发给参赛者们。比赛组织者还需及时的向（AHA / BJCP）提交比赛组织者报告，让为比赛所做出贡献的参与者能够得到相应的积分。

总裁判长

总裁判长负责管理比赛的所有评审活动。由总裁判长来召集裁判，为裁判们划分小组，并处理所有其他有关评审的事宜。如果可能，总裁判长应尽可能确保每个小组中至少有一名具有BJCP等级的裁判，这样至少有一位裁判有足够的经验可以担任该组的组长。在某些情况下，比赛组织者同时也可能是总裁判长。但对于大型比赛来说，最好由不同的人来分别完成上述两项工作。这样，在比赛的进行过程中，总裁判长可以确保他对参赛作品和参赛者之间的关系毫不知情，以保证比赛的公正性。

裁判组长

每个评审组都应有一名裁判被指定为该组的组长。组长的职责包括审核所有分数以及所有书面评审记录的准确性。组长应审查当前参赛类别的风格指南，并与其他裁判一同重温评分指南。组长应带头讨论，在分数方面与其它裁判达成共识。时间允许的情况下，组长应该尝试指导新手或级别较低的裁判。一旦评审结束，组长负责确保评分表，封页以及单轮总表的填写并根据大赛管理部门的指示转交给赛事组织者或总裁判长。

裁判

裁判是任何一位为参赛作品打分的参与者。**BJCP**裁判是参加过**BJCP**考试的认证裁判。建议应该把新手裁判与**BJCP**裁判在小组中配对组合。

新手裁判

新手裁判是相对缺乏大赛评审经验的人，但已经被赛事组织者批准参加评审。新手裁判不是**BJCP**的认证成员。能够与经验丰富的裁判一同评审，对于新手裁判来说是一个绝佳的学习机会。

侍酒员

侍酒员的工作是协助裁判。虽然裁判组长是每轮评审的主要负责人，但是侍酒员要随时根据组长的需要提供相应的协助。只要有可能，每一组裁判都应该分配一个侍酒员。大多时候，每组裁判由两至四名裁判组成；三个裁判被认为是最佳选择。侍酒员们需要确保其负责的裁判组得到所有的评审材料，包括评分表、铅笔、杯子、开瓶器、水、面包或小饼干。侍酒员们通常应按照组长们所指定的顺序将参赛作品分配给该组的每位裁判。除非组长有特别的指示，否则侍酒员**不允许**擅自打开任何一瓶参赛作品。评审期间，侍酒员们需要仔细检查所有的竞赛表格，包括封面表格是否被完整填写，以及确认分数相加得是否正确。如果组长们有指示侍酒员们可以使用简单的平均分数（即算

术平均值)，则侍酒员们可以计算最终各款啤酒的平均分数。裁判们在评审过程中工作强度极高，因此，侍酒员们对于整个评审工作的流畅性发挥着关键性作用。担任侍酒员是了解啤酒评估的绝佳学习机会，通常是迈向啤酒裁判之路的第一步。

实施准则

裁判、侍酒员及其他自愿者必须遵循的统一标准。

参与人员的管理、责任和期许

裁判、侍酒员及工作人员都应该了解到，赛事组织者必须依靠他们的帮助才能使得比赛顺利进行，当他们在比赛中进行志愿服务时相当于已经对赛事组织者进行了承诺。所有BJCP的成员以及所有自愿者都应尽全力去完成这项使命。如果由于某些原因自愿者无法按照原定计划参加，自愿者有责任尽快通知赛事组织者。怠忽职责的自愿者（特别是如果他们无法参加，但没有事先通知赛事组织者）将有可能不被邀请参加未来的其他比赛。

比赛裁判和志愿者们应该以文明和直率的态度行事。每个参与者都要遵循这些准则让比赛的评分过程公平且愉快：

- 专注于每个比赛环节。
- 在担任评审的过程中及活动期间应避免醉酒。
- 不要在评审室内使用烟草、香水、古龙水、或须后水。
- 低声说话以避免分散他人的注意力。

裁判

- 不要参与自己有参赛的分组的评审。
- 在评审工作开始之前，查看所担任评审的分组的啤酒分类指南。
- 讨论参赛作品的基本特征，但不要试图影响其他评审的观点。要有耐心、有礼貌、尊重别人。裁判组长可以允许存在持续的讨论。
- 如果您发现另一名裁判在评审过程中有任何不当行为时，可向总裁判长寻求指导。
- 客观地判断风格指南，即使这不是你个人喜欢的啤酒风格。
- 尽力保持参赛作品的匿名性。

新手裁判

- 新手评审只能在总裁判长授权的情况下评判参赛作品。
- 遵守所有的裁判准则。

侍酒员

- 根据需要协助赛事组织者和裁判。
- 确保所负责的裁判桌上有比赛需要的全部材料。
- 确保在评审时间开始前，评审工作所需的一切物料，包括：开瓶器、杯子、铅笔、评分表、冰块、倒酒桶、水和饼干/面包都已经准备就绪。

- 将指定轮次的参赛作品送到评判桌。再次确认所有指定轮次的参赛作品都在其中，并确保提供给评审的参赛作品都是按照裁判说明的顺序正确放置。
- 记住，一些参赛作品可能存在沉淀物，需轻拿轻放。
- 在评审期间应保持适当的侍酒温度。对艾尔啤酒而言，10℃是较佳的温度。拉格啤酒可能需要较低侍酒温度。根据需要使用冰块来保持适当的侍酒温度。
- 根据需求补充面包、水、杯子、评分表等。
- 根据情况或根据裁判的要求清理垃圾桶。
- 如果裁判组长授权，可以由侍酒员填写封面和本轮总表。检查评分表、封面和本轮总评分表，以确保它们已确实地完成。向裁判指出可能存在的错误，并要求他们进行纠正。将封面装订在评分表上。
- 在裁判指示之前，不要倒空已打开的瓶子或丢弃瓶盖。一些参赛作品可能需要在该轮次的评审结束后，仍需进行进一步的再次品评。
- 裁判可以让侍酒员与他们一起品评参赛作品；但是，侍酒员应避免试图影响裁判的判断。

评审准备

在评审开始之前，要做好充足的准备。充分休息，保证良好的状态和精力进行评审。需要注意的是，一些药物可能会使你对某种物质的

感知能力下降，以致于影响你的评审能力。所以如果你正在服用可能对你产生影响的药物的话，请告知总裁判长你无法参加评审。

避免进食非常辛辣或过于油腻的食物；避免使用古龙水、香水或须后水；在评审开始前几个小时内不要使用口红或润唇膏。所有上述物品都会严重影响你对啤酒特点的感知能力。

在评审开始前清洁牙齿、牙龈、舌头。避免使用味道强烈的牙膏，那会影响到你对于啤酒味道的感知（可以用水和小苏打来代替牙膏）。不要在评审前使用漱口水或其他冲洗液。

确保不要对相对平淡的风格啤酒打低分。开始评审前可以使用商业啤酒作为校对啤酒来帮助裁判建立统一的标准而把评分差异控制在可接受的范围。但校对啤酒不应作为评分依据的标准，所有评分必须以分类指南上对该分类的描述为标准。

评审细则

总裁判长

- 每个分组的评审可以用时两个半小时。经验丰富的裁判可以在两个小时内品评**12**只参赛作品 - 每个参赛作品大约**10**分钟。
- 尽量把每个分组评审的作品限制在**12**个或**12**个以下。超过**12**个会造成味觉疲劳。
- 在每个分组里，把味道较淡，酒精度较低及酒体较薄的作品安排在前面；把味道较重，酒精度较高和酒体较厚重的安排在后面。

- 在每个分组中选择一位最有能力或者经验最丰富的裁判作为裁判组长。这个人将负责为每个作品填写共识评分。
- 在开始评审之前，总裁判长应召开一个“裁判指导会议”，来讲解比赛的评审规则和程序。

裁判

- 裁判组长应复习BJCP风格指南中该风格所有应该评审的方面。同组裁判们应在开始评审前讨论风格指南并就评审准则达成共识。仅根据风格指南来进行评审，而不考虑针对该风格的任何个人知识或观点。
- 保护参赛作品不受光照和晃动的影响。帮助确认正确的饮用温度。如果啤酒过冷，请求侍酒员将几个作品一起放到评审桌上，以便它们有足够的时间来达到适当的饮用温度。
- 确认瓶盖和标签上的条目编号匹配。
- 书写清晰工整。请务必在每张评分表的顶部写上您的姓名和裁判信息。
- 填写评分表时，使用清晰，简洁，有意义的语言。您的评论应该有助于参赛者提升他们的酿造水平。
- 在开瓶之前检查瓶子的填充水平，可能的感染迹象（例如，酒瓶颈部环状痕迹），或是否瓶中二发。记下任何不正常的现象。酒瓶检查不影响最终的评分。不要仅仅根据瓶子检查就对啤酒做出任何假设。

- 向侍酒员提供参赛作品的上酒顺序。大赛组织者提供的评审顺序可以更改；作品不必一定按照分组表上指定的顺序进行评审。
- 等待所有裁判准备好后再打开第一个参赛作品。将当前参赛作品完整的评审完成后，再进行评审下一个。尽量在瓶子中保留一些酒，以防在确定好分组内的前几名后需要重新评估它们。如果可能，重新盖好瓶盖。
- 如有可能，与本组的侍酒员分享一些作品，让侍酒员听到裁判之间的讨论；侍酒员可以从中学习经验，并可能在未来成为一名裁判。
- 注意倒酒的方法以便呈现每个作品最佳的外观，要注意一些作品可能存在碳化不足或过度的情况。
- 倒酒后立即闻一下啤酒，以确保对易挥发的芳香气味给予的适当的评价。如果您在初始评估后需要重新评估香气，可以旋转晃动杯中的啤酒以释放更多的挥发物。
- 评价香气后立即评价外观。记录下酒头，泡沫持久度，颜色和清澈度等表现。
- 在初步评估香气和外观后，喝一口酒，尝试分辨出尽可能多的味道成分，把它们记录下来并评估与风格的符合度。
- 记录最初对香气，外观和味道的印象之后，重新评估该作品，并记录对初始意见的任何更改或补充。

- 填写评分表的总体印象部分，回顾影响总分的主要问题，并向酿造者提供反馈意见。
- 当分组内所有裁判完成评分表的填写时，裁判们需对应评分表逐一进行讨论，并沟通打分结果。需要注意的是，一些裁判对某种风味或香味成分（如：双乙酰或DMS）比其他裁判更为敏感。所有裁判给出的最终成绩的差值需控制在7分之内，且最好在5分内，差值越小越好。必要时可以调整打分结果，并将最终的打分填在封面页和单轮总表上。调整后的打分不一定是所有裁判打分的平均值。
- 裁判评审不同参赛作品的间隙，用水、法式白面包、无盐（苏打）饼干清理口腔，以保证味觉的灵敏。
- 将那些有严重异味的作品（如：强烈的臭鼬味道或有严重染菌味道的酒）从裁判桌上移走，防止影响裁判对其他作品的判断。
- 评语需公正且有建设性。讽刺或无礼的评语是绝对不能接受的。需要注意的是，“坏”了的酒可能是不巧被污染了或者仅限于（你品尝到的）这一瓶。在有多瓶作品参赛的情况下，如果裁判想验证“单瓶质量不佳”的判断，可要求开启第二瓶。裁判的评语要全面且能够帮助参赛选手提高他们的酿造水平。
- 填写评分表不但需要全面、完整，同时还要保持速度。每款作品的品评时间平均10分钟，这其中包括填写评分表、讨论并达成一致意见的时间。

- 裁判们对每款呈上的作品进行评判。如果需要澄清作品的细节信息（例如，作品的风味表现的与报名风格不符或本轮参赛作品的统计表上没有提供必要的信息，如特殊的原料或啤酒的基础分类），不要犹豫，可以要求比赛组织者查阅报名表。裁判是不能查阅报名表的，但是组织者可以为裁判查阅到足够的信息。因为有的时候可能会上错酒，或没有为裁判提供足够的信息。
- 裁判不能按照指定风格以外的风格标准对作品进行评判。成绩和评语应当如实的反映作品是否与报名参赛的啤酒风格标准相符。
- 虽然裁判需要注意比赛的时间限制并快速的评判，但是也不可以在评分表上的留下空白，只填写评语和总分部分，而不填写每一个项目分数。另外，只给出非常少的评语是更严重的错误，即使已经打出了所有的项目分数。
- 如果一款啤酒出现“喷涌”或者开盖时有不愉快的气味，裁判也不能够在没有品尝和评价啤酒特点的情况下打出**13分**或更低的分数，**13分**是出于礼貌考虑的下限分数。如果裁判真的认为这款啤酒可能影响他的健康或有中毒的风险，那么他可以表明自己的观点，向参赛选手提供尽可能多的改进建议，并选择在分数一栏不打分。当然在采取上述措施前，应当打开第二瓶啤酒，看看上述情况是否是“单瓶质量不佳”的问题。
- 如果观察到有杂质混入、酒瓶状态存在问题或有感染杂菌的迹象，应当对瓶子的状态进行描述并作为改进建议提供给参赛选手。如

果你认为侍酒温度是有确切标准的，请将相关标准提供给参赛选手。如果侍酒温度不合要求，不要责怪参赛选手。相反，应当同赛事人员一起将啤酒调整到最准确的侍酒温度。

- 在评分表的每个部分中，裁判应当对每款酒的全部特点进行评判，而不仅仅是评价你品尝到的最突出的特点。
- 裁判应当完整的填写评分表上的“风格符合度表格”（评分表右下角那个表格）作为对其打分合理性的自查。
- 裁判们需要善于运用参赛选手提供的多瓶啤酒。他们应当尝试将多余的参赛作品保留至本轮参赛作品品评结束前的复议或小型获奖作品品鉴会。然而，如果有参赛作品发生“喷涌”或者出现感染杂菌的情况，本着给予参赛选手一个公平竞争机会的目的，为了更准确的评判每一款作品，裁判可以要求开第二瓶酒。毕竟参赛作品获得准确的评价并可能赢得比赛的奖项更为重要。如果成绩不佳，即使保留几瓶参赛作品到最后，也没办法参加获奖作品品鉴会。
- 裁判之间不应在裁判桌以外的地方进行讨论，除非在裁判桌上无法达成共识分数，并且所有的裁判都同意进行讨论。如果发生这种情况，要确认每一位裁判是否有该组的参赛作品，以避免对比赛结果产生不公正的影响。
- 裁判组长有责任与组内其他裁判共同商定出每款参赛作品的共识分数。

- 根据所提供的信息，尽最大努力对每一款作品进行品评。参赛作品
的酒标经常由于参赛者没有提供正确信息，或作品表格不清晰，
或者作品数据标注错误等等原因缺乏进行评审需要的信息（例如，
特殊原料或基本风格）。对每一款酒的品评都应竭尽全力。
- 裁判不应取消任何参赛作品的比赛资格。有问题的参赛作品应提
交至总裁判长或者赛事组织者做最后决定。
- 任何参赛者对评分表存在质疑，可以联系赛事的裁判、赛事组织
者、所在区域的BJCP代表或者BJCP竞赛主管。鼓励裁判在他们的
评分表上留下Email或住址信息。

评分表里的评论

作为裁判，反馈给参赛者的评分表即是你工作的成果。参赛者相信你会对他们的作品提供清晰、准确、详尽的评价。参赛者为了参加比赛，已经缴纳了参赛费，或许还为提交作品而付了运费。记住，你的评论不仅仅影响参赛者对你个人的看法，同时也影响了他对赛事和赛事组织者的看法。你希望其他裁判对你的家酿作品有什么样子的评分表，你就应该为别人填写什么样的评分表。

裁判的评论必须包括：

- 完整的评价参赛作品所表达出的各项特征，以及该特征与分类指南中该分类特征的符合程度。
- 评论需针对酿造、发酵、装瓶及处理工艺提出建设性意见。
- 需包括如何将参赛作品进行改进的信息。

- 在任何方面都应体现出具有建设性的反馈意见以及对参赛者的鼓励。

裁判的评论**不应包括**

- 不使用陈述语气的句子而对酿制过程及原料进行假设，使用例如“如果你使用……”或“你是不是……？”这样的句子。
- 贬低、粗鲁或讽刺的评论。

评审物料准备

- 裁判登记表。
- 评分表、封面页和单轮总表。确保为每个参赛作品至少准备三份评分表。评分表准确数量依每个讨论组实际裁判人数而定，但最好额外多准备几份以备不时之需。每个参赛作品需要一张封面页。每轮评审的单轮总表要做一个备份。需要注意的是，许多分类需要不止一个轮次，所以要为每个分类多准备出一些裁判表格备用。
- **BJCP**分类指南。每张桌子需准备至少一份。也可以只准备每张桌子评审的风格的那一部分的指南。需要注意的是，一些特殊的风格（果啤、香料啤酒、烟熏啤酒、过桶啤酒、特色啤酒）需要准备全部的分类指南。
- 铅笔。
- 订书机和订书钉。

- 干净的硬塑料杯或者清洁的玻璃杯。每个参赛作品至少准备四只杯子。裁判杯也经常被用来当做水杯，所以最好准备出专门的水杯。
- 开瓶器（每个裁判组一个）和一把开塞器。
- 每桌准备一壶水。
- 法式面包或无盐饼干。如果准备面包的话需要准备一把面包刀，一个盘子或小篮子来盛放面包或饼干。
- 倒酒桶，为多余或“喷涌”的啤酒而准备。
- 冰块，必要时为参赛作品降温。
- 桌上标签标示出分类，便于裁判落座。
- 塑料垃圾袋（确保强度可以承受湿垃圾和冰块而不会破裂）。
- 桌子，每个大分类至少准备一张桌子。
- 纸巾、抹布或海绵以备擦拭撒出的酒。